

# Leitfaden

## *für die Herstellung und Ausgabe von Speisen und Getränke bei Veranstaltungen wie Dorf-, Straßen- und Vereinsfeste*

---

### ***1. Allgemeine Grundsätze zur Hygienesicherung:***

Für alle Lebensmittelunternehmer (Hersteller oder Händler von Lebensmitteln, gewerblich, öffentlich oder privat) gelten die gleichen Grundsätze zur Sicherung der Lebensmittelhygiene. Der Veranstalter eines Festes, ist dafür verantwortlich, dass die abgegebenen Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich sind.

Wer ein Lebensmittel herstellt oder abgibt, muss wissen, welche Rechtsvorschriften für seine Ware gelten. Er ist verpflichtet und hat im Rahmen seiner Möglichkeiten dafür zu sorgen, dass die Vorschriften eingehalten werden.

### ***2. Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen:***

Der Lebensmittelunternehmer übernimmt die Verantwortung für die Lebensmittel. Er muss ein Hygienekonzept erstellen, das die Lebensmittelsicherheit gewährleistet. Es muss auf das Risiko der hergestellten Produkte abgestellt sein. Ein Eigenkontrollsystem ist einzurichten und soll in erster Linie den Umgang mit leicht verderblichen bzw. kühl pflichtigen Lebensmitteln berücksichtigen.

### ***3. Erlaubnispflicht:***

Für die Veranstaltung eines Festes, bei dem alkoholische Getränke abgegeben werden, ist eine Erlaubnis nach § 12 Gaststättengesetz bei der Zuständigen Gemeinde- oder Stadtverwaltung einzuholen. Der Antrag ist rechtzeitig zu stellen.

Werden keine alkoholischen Getränke ausgegeben, ist die Veranstaltung lediglich anzuzeigen.

#### ***4. Nachteilige Beeinflussung:***

Lebensmittelunternehmer haben dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel nicht „**nachteilig**“ beeinflusst werden. Bei der nachteiligen Beeinflussung handelt es sich um eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung von Lebensmitteln.

#### ***5. Kuchenspenden***

Es besteht nach der aktuellen Gesetzgebung die Möglichkeit, dass das gewerbsmäßige Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln, auch in der privaten Küche erfolgen kann. Dabei ist jedoch sicherzustellen, dass die Küche hinsichtlich der Ausstattung, der Einrichtung und den Gerätschaften der Guten- Hygiene- Praxis genügt. Während der „gewerbsmäßigen“ Herstellung darf keine private bzw. betriebsfremde Nutzung erfolgen. Es darf nicht das Mittagessen für die Familie gekocht werden, wenn die Kuchen oder die Feinbackwaren für das Vereinsfest hergestellt werden.

Auf Torten mit nicht durchgebackener Füllung, wie Sahnetorten soll verzichtet werden. Es ist zu empfehlen, von allen Kuchen, Torten und Feinbackwaren Rückstellmuster bereitzustellen. Diese sind einzufrieren und mindestens 7 Tage aufzubewahren. Name und Adresse des Lieferanten, sowie die Temperatur der Backwaren bei der Anlieferung sind auf dem Rückstellmuster anzugeben.

#### ***6. Eigenkontrollen und Dokumentation***

- Wareneingangskontrolle mit Temperaturkontrolle bei kühlpflichtigen Lebensmitteln
- Reinigungsplan
- Temperaturüberwachung der Kühlungen
- Erstbelehrungen/ Gesundheitszeugnisse und Personalschulungen
- Schankbuch für mobile Schankanlagen
- Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel (Lieferscheine) muss gegeben sein

#### ***7. Verkaufsstände und Küchen***

- extra Geschirr-/Gläserspülbecken und ein Spülbecken für Lebensmittel
- extra Handwaschbecken mit fließend warmen und kalten Wasser mit Einweghandtüchern und Flüssigseifenspender
- Kühlungen ( Rein-/Unreintrennung, Getränke und Lebensmittel müssen räumlich getrennt sein) und Verkaufskühltheken
- befestigter und staubfreier Boden
- festes Dach
- 2 Seiten- und 1 Rückwand
- Warenschutz/ Spuckschutz
- Arbeitsflächen und Wände aus glatten gut zu reinigenden und zu desinfizierenden Oberflächen
- keine Bodenlagerung von Lebensmitteln
- Preisauszeichnung mit Mengenangabe ( 100g, 0,5 l, 2 cl usw.) bzw. Grundpreisangabe
- Kennzeichnung der Zusatzstoffe auf Speisekarte und/oder Schild an der Ware ( Phosphat, Farbstoff, Konservierungsstoff, Koffein usw.)

- Schanktisch aus glatter Oberfläche
- CO<sup>2</sup>- Flaschen gegen Umfallen und Sonneneinstrahlung gesichert
- genügend Toiletten/ Entgeltfrei
- **extra Personaltoilette mit Handwaschbecken mit fließend warmen und kalten Wasser unbedingt erforderlich !!!!**

*Lebensmittelüberwachung Landratsamt Berchtesgadener Land  
Salzburger Straße 64, 83435 Bad Reichenhall, Tel.: 08651/773 – 305 / -306 / -362 / -363  
Hr. Wadispointner, Hr. Hafner, Hr. Hallhuber, Herr Bauer*